取扱説明書	RN-PR863-GAHL RN-PR863-GAHR	110800201230 110800201231	13	01	01

1. 取扱説明書

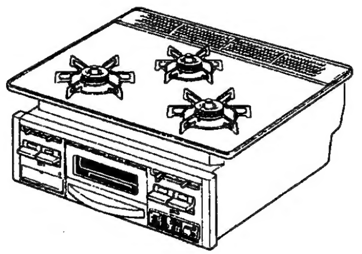
TOKYO GAS 家庭用

グリル付
ビルトインコンロ

品名

60cm幅 RN-PR863-GAHL 11-080-02-01230

RN-PR863-GAHR 11-080-02-01231



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

保証書付　型式の呼び RB38W3KRL/R

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

各部の名称と特長
- 各部の名称 …… 1
- コンロ・グリル操作部の名称 …… 2

安全上のご注意 …… 4

準備をしましょう
- 各部品のセット …… 7
- 乾電池の取り付け …… 9
- 不用意な点火を防ぐ【点火ロック】 …… 9

コンロをお使いになる前に
- コンロを使うときの注意 …… 10
- 料理に応じてバーナーを使い分け …… 11
- 使用できるなべと温度センサー …… 11

コンロを使いましょう
- コンロ操作の基本 …… 13
- コンロ操作部の使いかた …… 14
- 調理油の温度を自動調節【揚げものモード】 …… 14
- 高温調理をする【センサー解除モード】 …… 16
- ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】 …… 17
- お湯をわかす【湯わかしモード】 …… 19
- 設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】 …… 20
- コンロタイマーモードとグリルを同時に使った場合 …… 21
- 自動判別モード …… 21

グリルをお使いになる前に
- グリルを使うときの注意 …… 22
- グリルの取り扱いと準備 …… 23

グリルを使いましょう
- 魚の焼きかた …… 24
- グリル操作部の使いかた …… 25

安全・便利機能を使いましょう
- コンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定【カスタマイズ機能】 …… 27

点検・お手入れをしましょう
- お手入れの道具と洗剤について …… 28
- 日常点検をしましょう …… 29
- お手入れのポイント …… 29

故障かな？と思ったら
- もう一度、ご確認ください …… 32
- 表示とブザーについて …… 35
- 電池交換 …… 37

アフターサービスは？／設置にあたって …… 38

長期間使用しない場合／仕様 …… 39

保証書 …… 裏表紙

保証書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-PR863-GAHL	RN-PR863-GAHR
型式の呼び	RB38W3KRL	RB38W3KRR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
   電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   - （1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   - （2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   - （3）器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   - （4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   - （5）建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
   - （6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   - （7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   - （8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   - （9）指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
   - （10）本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

YI-17

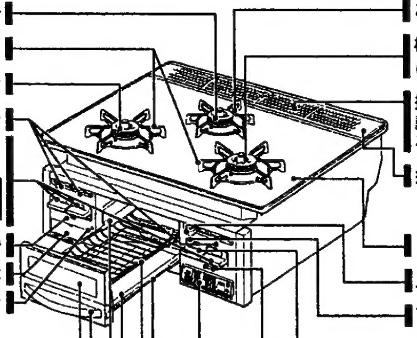
38W3KR-34A(00)

保証書

取扱説明書	RN-PR863-GAHL RN-PR863-GAHR	110800201230 110800201231	1302	01

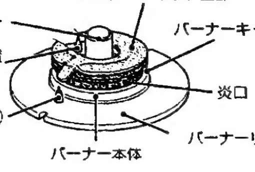
各部の名称と特長

各部の名称



※図は-Lタイプ(チャオバーナーが左側のタイプ)です。-Rタイプはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

◆バーナー



コンロ・グリル操作部の名称

●チャオバーナーが左側の機器の場合

炊飯モード表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯・点滅で表示します。

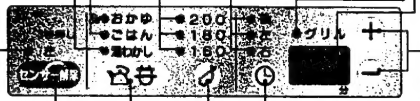
グリル調理タイマー表示ランプ
グリル調理タイマー使用時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

コンロタイマーモード表示ランプ
コンロタイマーモード設定時に点灯します。

表示部
グリル調理タイマー・コンロタイマーの時間を表示します。

センサー解除モード表示ランプ
センサー解除モード設定時に点灯します。



タイマーセットキー
グリル調理タイマー・コンロタイマーの時間を設定できます。

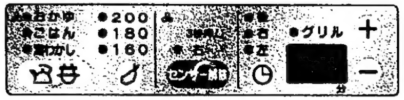
センサー解除キー(3秒押し)
あぶり料理や高温になる調理をするときなど、センサーを一時的に解除したいときに使用します。
■センサー解除モード ➡ 16ページ

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■揚げものモード ➡ 14ページ

湯わかし・炊飯キー
湯わかしモードと炊飯モードの設定時に使用します。
■湯わかしモード ➡ 19ページ
■炊飯モード ➡ 17ページ

コンロタイマーキー
タイマーセットするコンロを選択するキーです。
■コンロタイマーモード ➡ 20ページ

●チャオバーナーが右側の機器の場合



便利・安全機能のご紹介

✤操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って、自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。操作ボタンをすぐに戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。
➡ 13・26ページ

✤コンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➡27ページ

●コンロ消し忘れ消火機能時間：30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。「−−(2時間)」(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間)に設定できます。購入時は「−− (2時間)」に設定されています。
※この説明書では、購入時に設定されている時間で説明しています。

取扱説明書	RN－PR863－GAHL RN－PR863－GAHR	110800201230 110800201231	13	03	01

各部の名称と特長

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 35ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 27・33・34・35ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✤自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 10ページ

チャオバーナー　標準バーナー

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡ 10・33・35ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

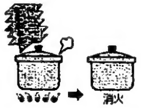
調理油が過熱されると、自動的にガスを止めます。

✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➡ 35ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめるとなべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。



※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 35ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 35ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火と別々に調節でき、上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

✤グリルとびら ➡ 23・30ページ

- グリルとびらを引き出す幅が広くなりました。焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、この製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

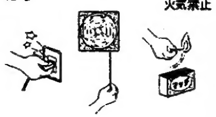
⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です　換気せよ

⚠ 危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

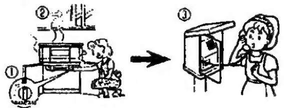
火気禁止



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

必ず行う

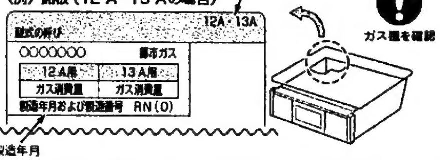


⚠ 警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
銘板は機器内後方側面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

（例）銘板（12 A・13 Aの場合）

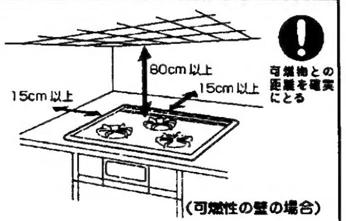


安全上のご注意

⚠ 警告

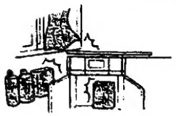
■**設置するときは可燃物との距離を確実に離す**
距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

■**設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**



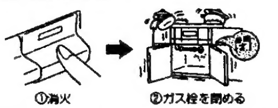
可燃物との距離を確実にとる

■**機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない**
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■**地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める**
故障かな？と思ったら（➡ 32～37 ページ）に従い処置をする。

ガス栓を閉める



■**機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない**
引火して火災の恐れがあります。

■**火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない**
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
電話や来客の場合はいったん火を消してください。

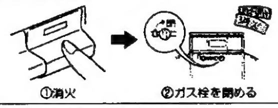
■**ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です**
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

必ず守る

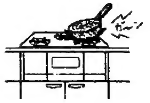
※**詳しくは、設置工事説明書を参照してください。**

■**使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める**
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガス栓を閉める



■**トッププレートに衝撃を加えない**
■**トッププレートの上にのらない**
トッププレートにひびや欠けが入ると、けがや異常過熱の原因になります。すぐに修理を依頼してください。



■**絶対に改造・分解は行わない**
改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。

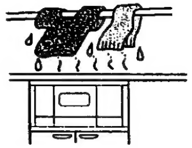
分解禁止

⚠ 注意

■**点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない**
炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。

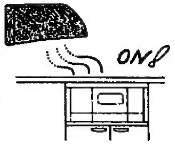
■**使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない**
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどの恐れがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■**衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない**
火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■**使用中は換気をする**
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

換気せよ



■**点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする**
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■**コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない**
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

接触禁止

■**使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない**
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

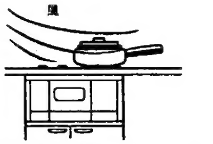
接触禁止

■**点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う**
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をしてお手入れする

■**幼い子供には触らせない**
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■**扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない**
機器焼損や作動不良の原因になります。



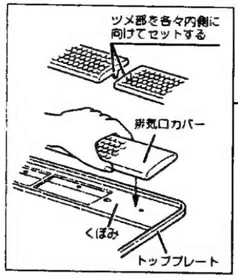
お願い
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- コンロを使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

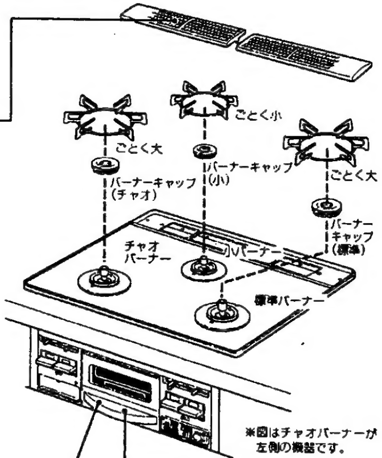
準備をしましょう

各部品のセット

排気口カバー

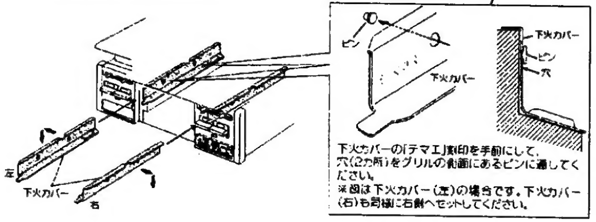
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。





※図はチャオバーナーが左側の機器です。

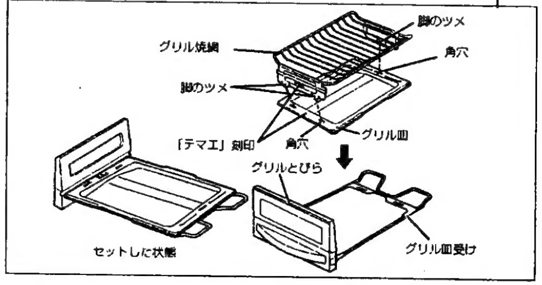
下火カバー



下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴(2カ所)をグリルの側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー(左)の場合です。下火カバー(右)も同様に右側へセットしてください。

グリル皿・グリル焼網

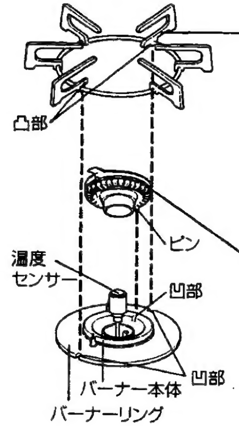
- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。



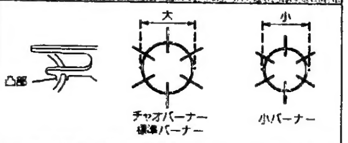
ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー

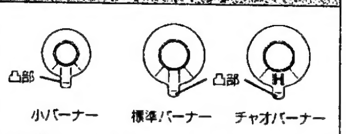


ごとく



ごとく内側の凸部2カ所をバーナーリングの前後凹部2カ所に入れて正しくセットしてください。

バーナーキャップ

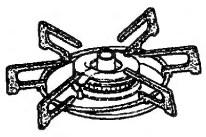


- 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。
- チャオバーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

⚠ 注 意

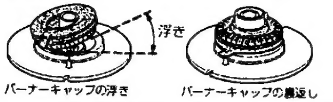
■ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

確認する



誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。
また、炎が機器の中にもぐりこんで、焼損することがあります。



バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくはお客様が取り替え可能な消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または東京ガスへご相談ください。
- ごとく・バーナーキャップ上部はホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。➡30・31ページ

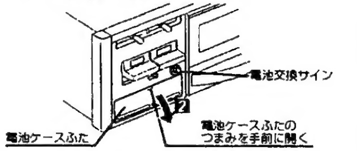
準備をしましょう

乾電池の取り付け ➡37ページ

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。

1 機器が冷めていることを確認する

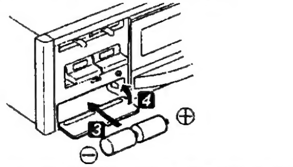
2 電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開く



3 電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を下図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

4 電池ケースふたをもとに戻す



⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

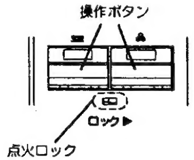
不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

◆ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2カ所にわかれています。

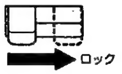
1 ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認する



※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる

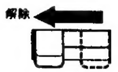
ロックできます。



◆ロックを解除する

1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる

ロックを解除できます。



お願い

●ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意 ➡4ページ」をよくお読みになってお使いください。

⚠ 警 告

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

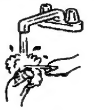
⚠ 注 意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。
小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さななべは小バーナーをご使用ください。

お願い

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

●煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。

●火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。

●調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

●バーナーリングはクリアコート（塗装）してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し、変色したり、はがれたりします。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と火力を調節し、なべの異常過熱を防止する機能です。（チャオバーナー・標準バーナー）
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はセンサー解除モード（チャオバーナー）をお使いください。➡16ページ

ワンポイント

●炎が自動的に弱火・強火と切り替わりますが、故障ではありません。

●炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

●高温自動温度調節機能が作動して、最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。（センサー解除モードを使用した場合も同様です。）

●自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

■天ぷら・フライなどの揚げもの
■炊飯・おかゆ
■煮もの・煮こみ料理

■炒めものなど、強い火力を必要とする料理
●炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
■焼きものなどの高温になる料理
●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
●ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

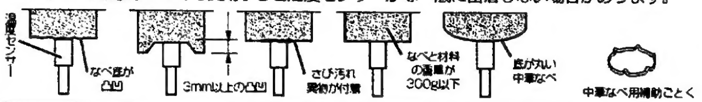
●小バーナーでは、保温やあたためなどの火力を必要としない料理にお使いください。

使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
●中華なべ用補助ごとくを使用すると温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない
油の温度が上がりやすく発火の原因となります。

耐熱ガラス容器　土なべ　底が浅いなべなど

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能（標準バーナー） 揚げものモード ➡14	湯わかしモード ➡19
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200ml以上）	○	○（油量：500ml～1ℓ）	○（水量：500ml～2ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200ml以上）	○	○（油量：500ml～1ℓ）	○（水量：500ml～2ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満）	×	○	○（油量：500ml～1ℓ）	○（水量：500ml～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200ml以上）	○	×	○（水量：500ml～2ℓ）

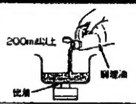
○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

中華なべについて

●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警告

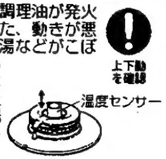
■使用する調理油の量は200mℓ以上で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



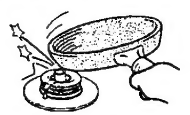
■チャオバーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。

⚠ 注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



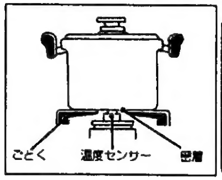
炊飯に適したなべを使いましょう ➡17ページ

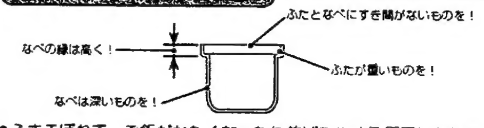
炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。





●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

コンロバーナーには消し忘れ消火機能がついています。チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。 ➡3ページ

① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

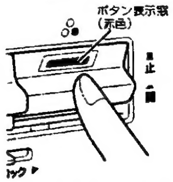
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 ➡9ページ

② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す



2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

> **⚠ 注　意**
>
> **■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う**
>
> すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

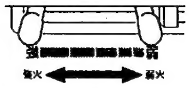
ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 火力調節

1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる



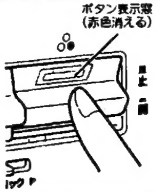
ワンポイント

- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

④ 消　火

1 操作ボタンを押す

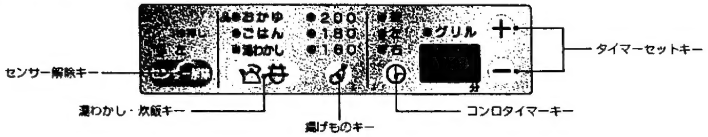
操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。 ➡2ページ

コンロ操作部の使いかた



※図はチャオバーナーが左側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

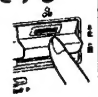
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

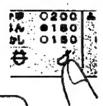
点火操作 ➡13ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。



② モード設定

1 揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。



ワンポイント

- 揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されています。

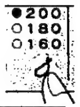
お願い

- 揚げものモード使用中に揚げものキー以外のキーを押さないでください。

③ 温度設定

1 揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、
「180℃」→「200℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「180℃」…の順で切り替わります。



〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

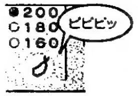
ワンポイント

- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると揚げものモードが取り消され自動判別モード ➡21ページに設定されます。

④ 調　理

1 油が設定された温度になると…

ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。



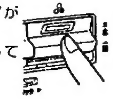
2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったとき再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

⑤ 終　了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。



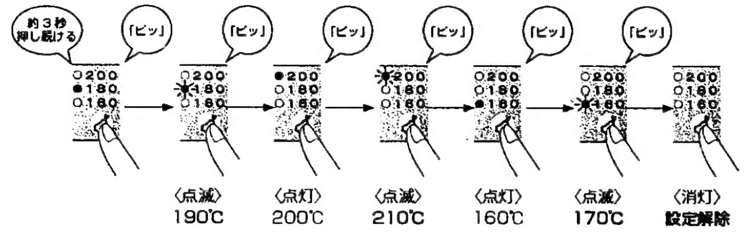
ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5~1ℓが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

コンロを使いましょう

表示温度より10℃高く設定（170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものキーを押したときに、そのまま約3秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。



1 標準バーナーの点火操作をする

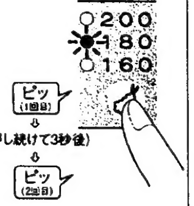
点火操作➡13ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

2 揚げものキーを押して「180℃」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

- 180℃の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

⇩（押し続けて、約3秒後）

- 約3秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、190℃の設定になり、180℃ランプが点滅します。



3 揚げものキーを押すごとに「ピッ」と1回鳴って170℃まで10℃ごとの温度設定ができます

ワンポイント
- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

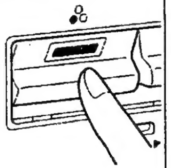
高温調理をする【センサー解除モード】

センサー解除モードはチャオバーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。
焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能を一時的に解除し、温度センサーやなべなどの異常過熱を防止するため、炎を強火・弱火と自動的に調節します。（設定後約30分間使用できます。）
下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

① 点火

1 チャオバーナーの点火操作をする

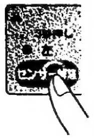
点火操作➡13ページを参照してください。



② モード設定

1 センサー解除キーを3秒長押しする

表示部が「 Ｉ」→「 ┛」→「 ┗┛」→「 Ｏ」と表示されます。「 Ｏ」が表示されたとき、「ピッ」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。



ワンポイント
- もう一度センサー解除キーを押すと取り消しになります。

③ 調理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント
- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わります。
また弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。

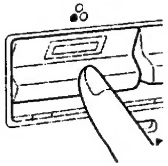
2 約30分経過すると…

ブザーで「ピー」と3回鳴ってお知らせし、センサー解除表示ランプが消灯し、自動消火します。
また表示部が「ΟΟ」と「- 3」を交互に表示します。

④ 終了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

必ず火が消えたことを確認してください。
➡13ページ



コンロを使いましょう

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。
「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

1 180mℓ用計量カップでお米をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

● 1回で炊ける量は、
ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）
おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）
七分がゆは0.5合以下（約3人前）

② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント
● 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

ワンポイント
● 白米について
・新米はやや水を少なめにしてください。
● 無洗米について
・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
● 胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて
・水に浸してから炊飯してください。
・水をやや多めにしてください。
● おかゆについて
・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
・塩はでき上がる直前に入れてください。
・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
● 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。
● お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡12ページ

1 180mℓ用計量カップで水をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、1カップで水180mℓになります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ（38g：0.25合）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ（75g：0.5合）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ（150g：1合）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ（225g：1.5合）	390mℓ	—	—
360mℓ（300g：2合）	480mℓ	—	—
450mℓ（375g：2.5合）	580mℓ	—	—
540mℓ（450g：3合）	670mℓ	—	—
720mℓ（600g：4合）	930mℓ	—	—
900mℓ（750g：5合）	1130mℓ	—	—

④ お米を水に浸す

ごはんモードやおかゆモードの場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

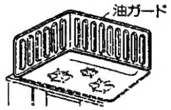
	お米の種類	お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
	おかゆ	0～30分	0～30分

お願い
● 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ワンポイント
● 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
● 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがかたくなります。
● 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ご飯を炊く【炊飯モード】

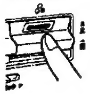
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



① 点火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡13ページを参照してください。



② 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

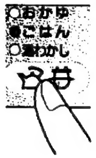
火力調節のつまみを右にゆっくりスライドさせます。

ワンポイント
● 炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
● 火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

③ モード設定

1 湯わかし・炊飯キーを2回押す

ごはんモードに設定され、ごはん表示ランプが点灯します。
湯わかし・炊飯キーを押すごとに、「湯わかし」→「ごはん」→「おかゆ」→消灯（取り消し）「湯わかし」…の順で切り替わります。



ワンポイント
● 3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
● おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
● 火力調節つまみを炊飯位置に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
● 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
● 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
解除後は自動判別モード➡21ページに設定されます。

④ 炊飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。
同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、ごはんモード表示ランプが点灯します。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。

ワンポイント
● むらしが終わるまでふたを開けないでください。
● むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
● おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。
● 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

⑤ 終了

むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13ページ

ワンポイント
● 消火の状態に戻すまで、ごはんまたはおかゆモード表示ランプは点滅し続けます。
● 2度炊きや湯の直しはできません。（焦げつくことがあります）
● 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
● おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
● ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
● おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

コンロを使いましょう

お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーで使用できるモードです。

① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡13ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

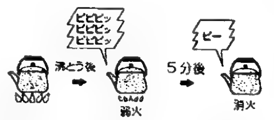
② モード設定

1 湯わかし・炊飯キーを1回押す

湯わかしモードに設定され湯わかし表示ランプが点灯します。

2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になります。



3 5分後…（湯わかし5分保温）

5分後にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント
- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

4 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。➡13ページ

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます。

◆取り消しする場合

1 湯わかし・炊飯キーを3回押す

湯わかしモード表示ランプが消灯します。
湯わかし・炊飯キーを押すごとに、「ごはん」→「おかゆ」→消灯（取り消し）→「湯わかし」…の順で切り替わります。

ワンポイント
- 消灯（取り消し）にすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡21ページに設定されます。
- 湯わかしモードを解除するときはいったん消火してください。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのキーも押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります）

お願い
- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして水量 500mℓ～2ℓの水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

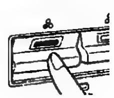
コンロタイマーモードはチャオバーナー、標準バーナー、小バーナーいずれかのバーナーのみの設定が可能です。
- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合は、コンロタイマーキーを押しても標準バーナーをコンロタイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合でも、チャオバーナーまたは小バーナーでコンロタイマーモードの設定はできます。

下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

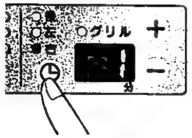
点火操作➡13ページを参照してください。
火力は調理に合わせてお使いください。



② モード設定

1 コンロタイマーキーを押し、使用しているコンロを設定する

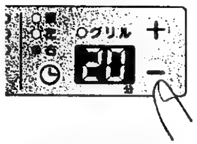
設定したコンロのコンロタイマーモード表示ランプが点灯し、タイマー表示部に"1"が点灯します。



③ 時間設定

選択したコンロの点火時間を、1～90分の間で変更できます。調理中でもタイマーセット〔+、−〕キーを押せば、設定時間が変更できます。

1 タイマーセット〔+、−〕キーを押して時間をセットする



- 〔+〕キー（1回押し）：1分増えます。
- 〔−〕キー（1回押し）：1分減ります。
- 〔+〕キー（押し続ける）：5分刻みで増えます。
- 〔−〕キー（押し続ける）：5分刻みで減ります。

④ 時間終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。（グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロタイマーモード表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13ページ

ワンポイント
- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部"0"は約10秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、使用したコンロタイマーモード表示ランプは点滅し続けます）
- コンロタイマーはコンロタイマーキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部に"1"と表示されます。再度時間設定をしてください。（この場合、今まで使用していたコンロタイマーは解除されます）

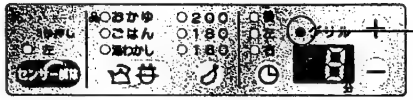
コンロを使いましょう

コンロタイマーモードとグリルを同時に使った場合

コンロタイマーモードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリル調理タイマーの表示が優先されます。

- グリルが先に消火した場合は約 10 秒経過後、自動的にコンロタイマーモードの表示に切り替わります。
- グリルよりもコンロタイマーが先に終了した場合はブザーが「ピー」と 1 回鳴って使用したコンロタイマーモード表示ランプが点滅し、お知らせします。

下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

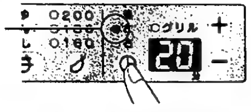


コンロタイマーモード表示を確認する

説明は左コンロのタイマーの場合

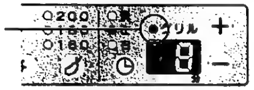
1 コンロタイマーキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、左コンロのタイマー表示に切り替わります。



コンロタイマー表示に切り替え

⇩ 約10秒



ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセット〔+、−〕キーを押し時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合は、他のコンロを点火させた状態でさらにコンロタイマーキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセット〔+、−〕キーを押し時間を設定してください。
- コンロタイマー表示は約 10 秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると**自動判別モード**に設定されます。**自動判別モード**では、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）

点火初期は、**自動判別モード**に設定されています。また、**コンロタイマーモード使用中も自動判別モード**が働きます。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」➡4ページをよくお読みになってお使いください。

⚠ 警告

■**グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除をする**

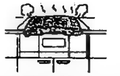
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまやとり肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。

■**グリル皿に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない**

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。

■**グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない**

不完全燃焼や火災の原因になります。



■**脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**

アルミはくの上にたまった脂が発火する原因になります。

■**グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない**

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

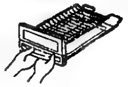
⚠ 注意

■**魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする**

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。グリルとびらをいっぱいまで引き出してください。

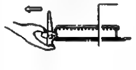
■**グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない**

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



■**グリル皿の出し入れはゆっくり確実に**

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

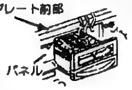


■**グリル皿の持ち運びはていねいに**

使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

■**グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



■**熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない**

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■**グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない**

グリル皿受けが変形したり、グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

取扱説明書	RN-PR863-GAHL RN-PR863-GAHR	110800201230 110800201231	13	13	01

グリルをお使いになる前に

⚠ 注意

■**グリル皿に水を入れないで使用する**
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■**グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ**
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。

■**とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■**グリル使用時は魚を焼きすぎない**
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

■**グリルに手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない**
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

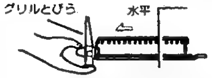
お願い

- 点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う
  多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
  早い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

グリルの取り扱いと準備

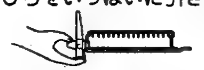
① グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す
いっぱいに引き出すと、グリル皿は水平のまま止まります。

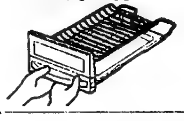


グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す



3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す



ワンポイント
- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿にキズがついて、クリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は➡ 30 ページを参照してください。

② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く
庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約7分間 から焼きをする
部材に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ 25 ページを参照してください。

ワンポイント
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。
- グリル焼網や下火カバーを取り出して、から焼きしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

① 魚の下ごしらえ

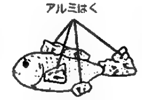
- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- みそ漬や粕漬けの魚：みそや粕をよく拭き取ります。

② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は…
  ➡ **多めに塩をして、時間をおく**
  しっかりと身をしめます。
- 白身魚は…
  ➡ **少なめに塩をふり、おき時間も短めに**
- 川魚やイカ、エビ、貝などは…
  ➡ **焼く直前に塩をふる**

ワンポイント
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



③ グリル焼網に魚を置く前に

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。

1 グリル焼網に油を薄く塗る
魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 2分程度 から焼き(予熱)をする
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 25 ページを参照してください。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を1尾焼く場合　魚を2尾焼く場合　魚を3尾以上焼く場合

⑤ 魚を焼く

グリルの操作については➡ 25 ページを参照してください。

ワンポイント
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは下記のような使いかたをしてください。

1 はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる
焼網に付着した魚をはがします。

2 魚を取り出す

ワンポイント
- 焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い
- 両面焼グリルは、上下の焼き具合が違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 26 ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた

下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

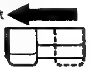
① 準　　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡9ページ



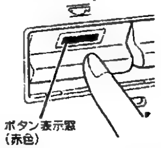
3 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

魚の下ごしらえをしてください。➡24ページ
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

② 点　　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。



2 バーナーへ火移りしたことを確かめ、表示部に"9"が点灯したら手を離す

⚠ 注　意

■**万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う**

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

ワンポイント

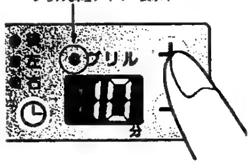
- 続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には"6"が表示されます。またタイマーセットは庫内温度により最大8分または10分までとなります。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 時間設定

グリルの点火時間を、1～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または10分の間）で設定できます。

1 タイマーセット［+、−］キーを押す

加熱時間をセットします。
- ［+］キー押し：最大15分
（庫内温度がある程度上がっている場合は10分）
- ［−］キー押し：最小1分



◆加熱時間をセットしない場合

- 点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
- 調理中にタイマーセット［+、−］キーを押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

ワンポイント

- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間設定してください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーの表示を確認したい場合は➡21ページを参照してください。

④ 火力調節

火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。

1 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせる

火力調節をします。
- 「強」：強火になります。
- 「弱」：弱火になります。

⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）
⇩

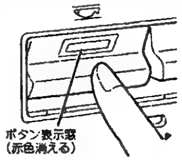
2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

⑥ 操作ボタンを押す（手動消火）

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。
表示部の表示とグリル調理タイマー表示ランプが消灯し、ボタン表示窓の赤色が消え操作ボタンが戻ります。



ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示調理タイマーと表示部"0"は約10秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。➡2ページ

安全・便利機能を使いましょう

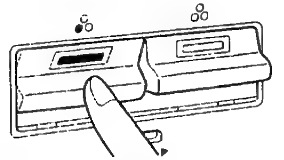
コンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：30～90分の間で、10分刻みおよび2時間設定できます。購入時は「−−（2時間）」の設定になっています。

下の図はチャオバーナーが左側の機器の場合です。

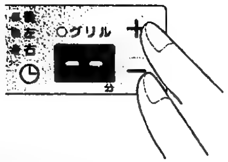
① 点 火

1 チャオバーナーの点火操作をする



② モード設定

1 チャオバーナーを点火後10秒以内に、タイマーセット［+、−］キーを同時に3秒以上押し続けます。



③ 時間設定

1 タイマーセット［+、−］キーを押して、時間を設定します。

最初の設定は2時間「−−」になっています。
・［+］キー押し：最大2時間「−−」
・［−］キー押し：最小30分

ワンポイント
- チャオバーナー用操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。
- 2時間に設定されたとき、タイマー表示部には「−−」と表示されます。
- すべてのコンロバーナーは同じ時間に設定されます。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める
機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い
- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

ワンポイント
- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし、やわらかい歯ブラシ、やわらかい布、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く ②乾いた布で水気を拭き取る

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし、硬い歯ブラシ、ナイロンたわし、亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー、みがき粉、スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹、歯みがき粉	●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注 意

必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびトッププレートは熱くなっています。お手入れはトッププレートが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」➡7・8ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

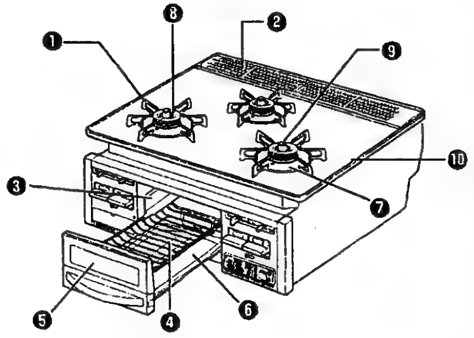
部品が正しくセットされていますか？
⬇
バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど
⬇
正しくセットする ➡7・8ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？
⬇
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。

⬇
お手入れする ➡30・31ページ

お手入れのポイント

❶～❿の各部品のお手入れのポイントを➡30・31ページで説明しています。



❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー（右・左）
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿トッププレート

※もっと詳しい各部の名称は7・8ページをご覧ください。

1 ごとく、2 排気口カバー、3 下火カバー、8 バーナーキャップ上部

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。

2. 水洗いし、水気を拭き取る

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす。**
重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます。**

排気口カバーのはずし方

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします。

下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください。➡7ページ

5 グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

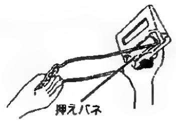
汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

グリルとびらのはずし方・取り付け方

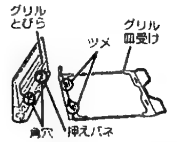
取りはずし方

1. 押えバネを↘の方向に下げる

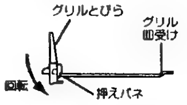


取り付け方

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを↖の方向に回転させる
3. 押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する

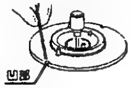


4 グリル焼網（フッ素コート）、6 グリル皿（クリアコート）、7 バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。



お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- バーナーリングとトッププレートのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとトッププレートの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのクリアコート（塗装）が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。

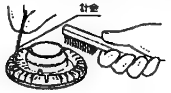
点検・お手入れをしましょう

8 バーナーキャップ下部・バーナー本体

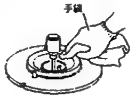
1. 汚れていたら、拭き取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



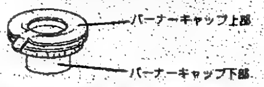
3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る



4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

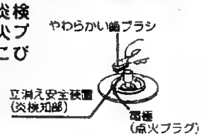
お願い
- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。



9 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る

お願い
- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

10 トッププレート（ホーロー）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

「汚れがひどいときは？」「油臭いにおいがするときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い
- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、トッププレート面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面やバーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナーやクリームクレンザーを常用すると、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接トッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	13・25
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	31
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？使用しないでください。	10
	●乾電池が正しくセットされていますか？乾電池が消耗していませんか？	9・37
	●点火ロックを解除していますか？	9
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	13・25
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	25
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	35
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	35
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	31
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？使用しないでください。	10
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	13
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	35
	●風が吹き込んでいませんか？扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	6
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	－
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	－
	●グリル使用時にコンロを使用すると煮物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	－
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	－
	●換気をしていますか？	6
	●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	－

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・25
④使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●点火時や火力調節時に「カチッ」と音がしますが異常ではありません。	－
	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます（最長約10秒）。異常ではありません。	－
⑥使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・火力が大きくなった ・火力が変わらない	●なべの形状や材質が適していますか？	11
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？まれに焦げつき消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	11・35
	●なべ底が凹凸していませんか？	11・12
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	－
	●なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？	
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・10・35
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 強火⇔弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●自動で弱火になったときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。（チャオバーナーのみ）	16・35
	●湯わかしモードが作動していませんか？	19・35
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍し、再点火してください。	－
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●キャビネットのとびらを強く閉めていませんか？	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	35
⑦湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	11・19
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？（水量500mℓ～2ℓが適切です。）	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	－
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	19
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	19

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	12
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しくはかっていますか？	17
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	●浸しておきましたか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかたくなります。	17
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	－
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	17・18
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・35
	●コンロタイマーまたは、グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	3・20・21 25・26・35
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	3・23・24 35
	●グリルとびらを早い操作で開閉していませんか？	
⑩グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	24
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	－
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	23
	●食材にあった火力調節をしてください。	26
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	35
	●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	2・13・26
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・37
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	13・26
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	－
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	－
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤、食器洗い乾燥機用洗剤を使用していませんか？	28
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	－

故障かな？と思ったら

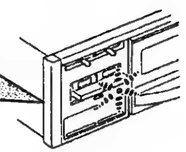
表示とブザーについて

ブザー音	表示（交互に点滅）	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	"02" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・10 11・13 33
	"14" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
ピー3回	"12" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・13 32
	"11" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった			
	"12" ←→ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・25 32
	"11" ←→ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった			
	"02" ←→ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●「故障かな？と思ったら③」を確認する。 ●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	3・25 34
	✳ 電池交換サイン ＜点灯＞	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・37
	"00" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・13
		チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動			
			センサー解除モード終了	約30分がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	13・16
ピー1回 （約2秒）	"0" ＜点灯＞ コンロタイマー 後コンロ 左コンロ 右コンロ ＜点滅＞	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	20
	"0" ＜点灯＞ グリル調理タイマー ＜点灯＞	グリル	グリル調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	26
	（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅） ＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	18
	＜点滅＞	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	19
ブザーが鳴り続ける （ピー約8秒連続）	"71" "72" "70" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	38
	"31" "32" ←→ "-5"	グリル				
	"24" ←→ "-3"	チャオバーナー	センサー解除連続押しエラー			

取扱説明書	RN-PR863-GAHL RN-PR863-GAHR	110800201230 110800201231	1320	01

故障かな？と思ったら

電池交換 ➡9ページ



- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約1年です。（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を2個同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

- まず、➡32ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  (2) 品名（例：RN-PR863-GAHL　機器コード 11-080-02-01230）
  (3) 現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  (4) 訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

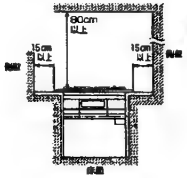
お願い

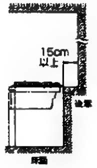
- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

- **詳しくは設置工事説明書を参照してください**
- 機器と上方の天井、棚などの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。

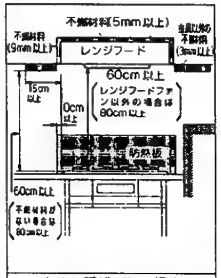




⚠ 注意

■**必ず機器周りを確認する**
火災や発火の原因になります。

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／仕様

可燃性の壁からP.38左下図のように離して設置することができない場合

- 防熱板をP.38右下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。 ➡9ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡28ページ

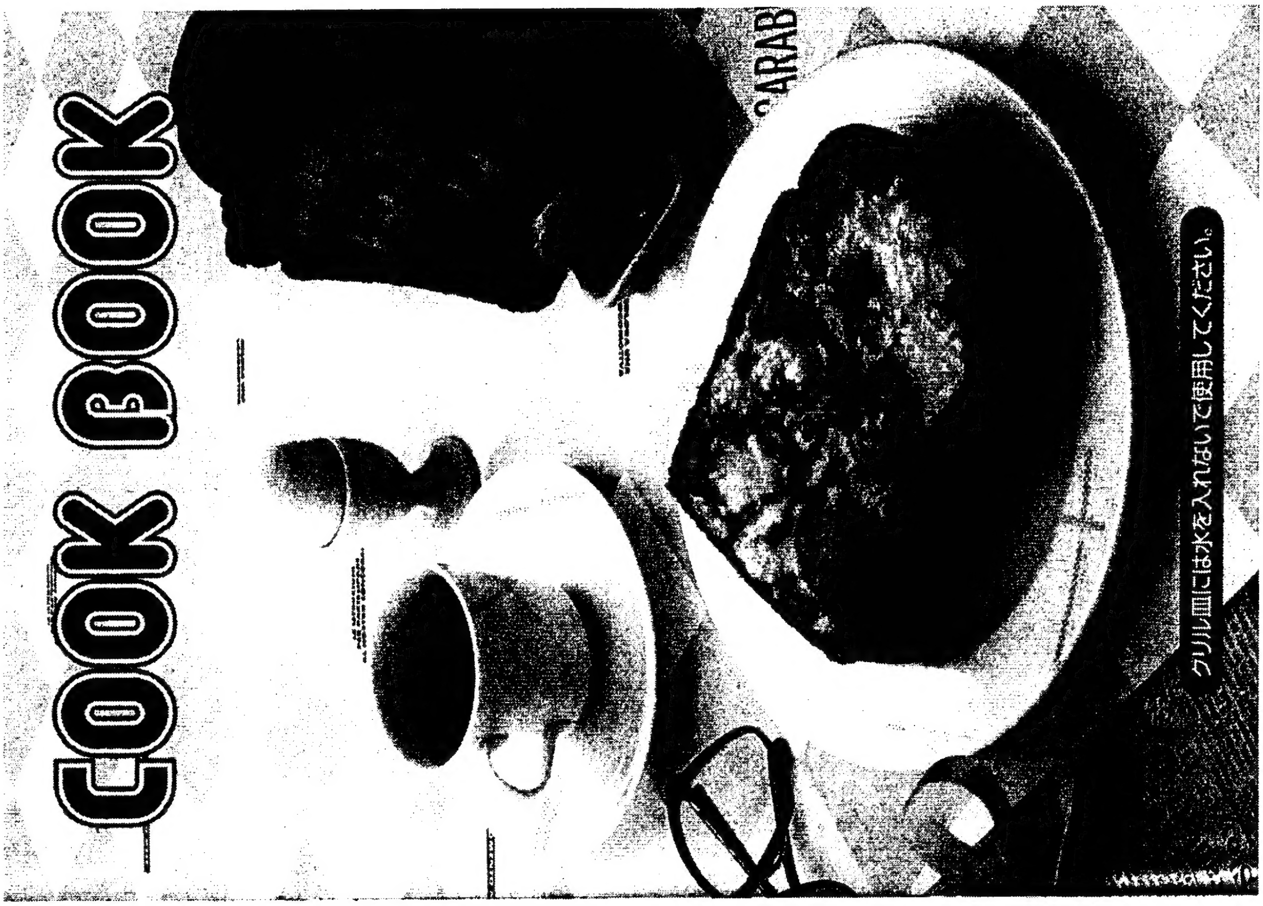
仕様

品名	RN-PR863-GAHL	RN-PR863-GAHR
型式の呼び	RB38W3KR 型式名：RB38W3AR	
質量	23.0g（付属品含む）	
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行538mm （トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー） ●天ぷら油過熱防止機能(全コンロバーナー) ●グリル過熱防止センサー	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、下火カバー	

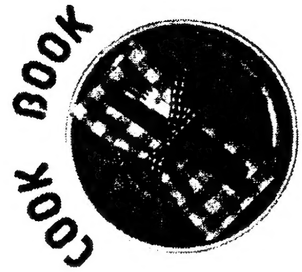
ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW

MEMO

2. クックブック

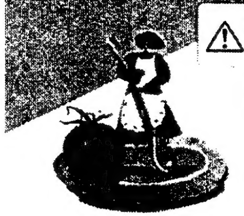


N78W5GE-41X031(00)
YH-09



両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

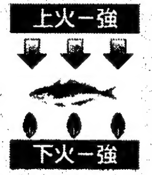
詳しくは取扱説明書をご覧ください。



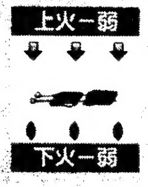
⚠警告　グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。

お願い
- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返しする必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強の位置」「弱の位置」がついており、これらの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。

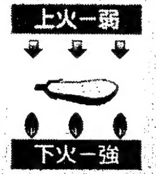
※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。



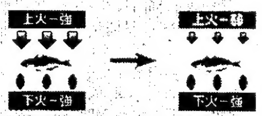
●魚の素焼きや塩焼きはほとんどこの位置で中身まで火が通り、表面はこげ目がつくようになっています。（あじ、ます、かれいなどの素焼きや塩焼き及び干物類など）



●たれをつけて焼くつけ焼き又は照り焼きなど、こげやすい場合はこの位置で焼きます。（うなぎのかば焼きなど）



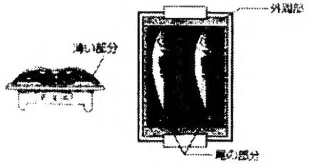
●ぬり鮮やみそをのせて焼くものや、こげやすく、こげ目がつきすぎると風味をそこなうものなど。（さわらの黄金焼き、なす田楽など）



●厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとよいでしょう。

●魚や肉などを焼く場合は、あらかじめグリル焼網に油をうすくぬり、1～2分予熱したのち材料をのせますと、でき上がり後取りやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。
●切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くときれいに焼けます。

●魚など1尾だけ焼く場合はグリル焼網の中央はさけてください。
■印のところが上手に焼けます。



●こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部にくるように置くと、こげは少なくなります。

1

焼き魚の火力と時間の目安

（表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。）

料理名	分量（1尾・一切あたりの重量）	火力 上火	火力 下火	時間
あじの塩焼き	4尾（約150g）	強	強	約13分
	2尾（約150g）	強	強	約10分
いわしの塩焼き	5尾（約80g）	強	強	約12分
	2尾（約80g）	強	強	約 8分
さんまの塩焼き	4尾（約150g）	強	強	約11分
	2尾（約150g）	強	強	約 9分
さばの塩焼き	6切（約80g）	強	強	約 8分
	2切（約80g）	強	強	約 7分
さわらの塩焼き	6切（約80g）	強	強	約 9分
	2切（約80g）	強	強	約 8分
鮭の切身	4切（約90g）	強	強	約 9分
	2切（約90g）	強	強	約 8分
ぶりの照焼き	5切（約100g）	強	強	約 7分
	2切（約100g）	強	強	約 6分
あじのひらき	2枚（約130g）	強	強	約 9分
ししゃも等	約10尾（10尾で約180g）	強	強	約 6分
赤魚のかす漬け	2切（約180g）	弱	強	約11分

●連続で使用する場合は、一度火を止めてからグリル皿にたまった脂などを取り除いて再使用してください。そのまま使用されますと、グリル庫内の温度が高いため、たまった脂に火がついたり過熱防止装置が働いて途中消火することがあります。
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2

白身魚の包み焼き

材料	(2人分)
	白身魚(約100g)……2切
	酒……適宜
	塩……適宜
	生しいたけ……2枚
	絹さや……4枚
	たまねぎ……1/4個
	ぎんなん……4個
	にんじん……1/4本
	Ⓐ ポン酢……大さじ2
	Ⓐ しょうゆ……小さじ1
	アルミはく

1 白身魚は酒、塩をふり、下味をつけます。
2 にんじんは2〜3㎜の厚さに切り、花型で抜き、ゆで、絹さやもゆでておきます。
たまねぎは薄切りにし、生しいたけは石づきを取り、飾り包丁を入れます。ぎんなんは鬼がらをむき、ひたひたの熱湯で玉じゃくしの背で転がしながらゆでて、うす皮をとります。
3 アルミはくに魚をのせ2を並べて包み、グリル焼網にのせ「上火ー強」、「下火ー強」で、約10分焼きます。
4 出来上がれば、Ⓐをかけます。

火力		時間
上火	下火	
強	強	約10分

なすの肉詰め

材料	(2人分)
	米なす(約300g)……1本
	Ⓐ 合びき肉……100g
	Ⓐ パン粉……大さじ1
	Ⓐ 牛乳……大さじ1
	Ⓐ 塩……適宜
	Ⓐ こしょう……適宜
	バター……大さじ1/2
	スライスチーズ……2枚
	ソース トマトケチャップ……大さじ2
	ソース ブイヨン……大さじ1
	ソース こしょう……適宜
	ソース デミグラスソース……大さじ1

1 米なすは縦半分に切り、水にさらします。
2 なすの水気をふき取り、スプーンで3mm程度皮を残して中身をくり抜きます。
3 なすの身を粗くみじん切りにし、バターで炒めて冷まし、Ⓐと合わせてよく練ります。
4 2のなすに3を詰め、スライスチーズを格子状にのせます。
5 4をグリル焼網にのせ、アルミはくをかぶせて「上火ー弱」、「下火ー強」で約12分焼きます。

火力		時間
上火	下火	
弱	強	約12分

3

鶏肉の塩焼き

材料	(2人分)
	鶏もも肉又はむね肉(150g)……2枚
	塩……適宜
	こしょう……適宜

1 鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
2 皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふりかけます。
3 グリル焼網に皮が上になるようにのせ「上火ー弱」、「下火ー強」で約11分焼きます。

火力		時間
上火	下火	
弱	強	約11分

焼き魚のハーブマヨネーズあえ

材料	(2人分)
	さば(約80g)……2切れ
	きゅうり……1/2本
	みょうが……1/2個
	塩……適宜
	レモン……1/2個
	Ⓐ 青じそ……10枚
	Ⓐ 白練りごま……大さじ1/2
	Ⓐ マヨネーズ……大さじ2
	Ⓐ レモン汁……1/4個分
	Ⓐ 塩……適宜
	セルフィーユ……適宜

1 さばに軽く塩をふり、しばらく置いて水気をふき、グリル焼網にのせ「上火ー強」、「下火ー強」で約7分焼き、身をほぐします。
2 きゅうりは皮をところどころむいて小さめの乱切り、みょうが、青じそはせん切りにします。
レモンは薄い輪切りにして器に敷きます。
3 Ⓐの材料を混ぜ合わせ、きゅうり、みょうが、ほぐしたさばを軽くあえて器に盛り、あればセルフィーユを添えます。

※さばの変わりにサワラ、スズキなど、季節の魚でも楽しめます。

火力		時間
上火	下火	
強	強	約7分

4

ピザトースト

材料	(2人分) 食パン（4枚切又は6枚切）――2枚 サラミ ケチャップ ピザ用チーズ ピーマン　などお好みの具を

食パンにお好みの具をのせて、グリル焼網にアルミはくを敷き、「上火ー強」、「下火ー弱」で約5分焼きます。

火力		時間
上火	下火	
強	弱	約5分

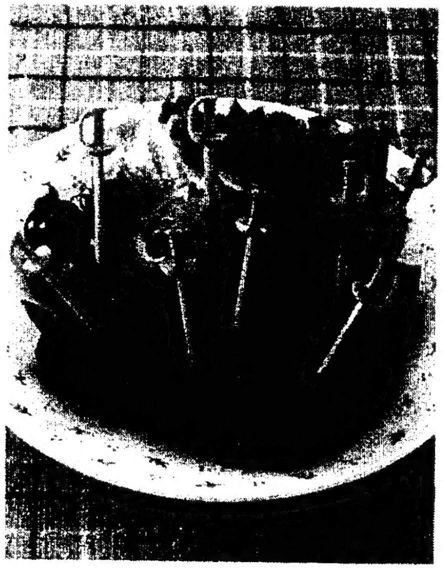
グリル・ド・バナーヌ アイスクリーム添え

材料	(2人分) バナナ――2本 アイスクリーム――適宜 スライスアーモンド――適宜 チョコレートソース――適宜

1. バナナは皮のまま、グリル焼網にのせ「上火ー強」、「下火ー強」で約10分、黒くなるまで焼きます。
2. スライスアーモンドは、フライパンで焼き、冷ましておきます。
3. 器にバナナ、アイスクリームを盛り、チョコレートソースをかけ、アーモンドを散らします。

※チョコレートのかわりにジャムでも楽しめます。

火力		時間
上火	下火	
強	強	約10分



アスパラのベーコン巻き

材料	(2人分) グリーンアスパラ――8本 ベーコン――8枚 塩――適宜 こしょう――適宜

1. グリーンアスパラは洗い、塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
2. ベーコンは適当な長さに切ります。
3. グリーンアスパラをベーコンで巻き、つまようじで止めて、グリル焼網にのせ「上火ー強」、「下火ー強」で約5分焼きます。

※つまようじの柄の部分はこげやすいので、アルミはくを巻いてこげを防ぎます。
※アスパラのかわりにゆでたエビを使ってエビのベーコン巻きもできます。

火力		時間
上火	下火	
強	強	約5分

5

こんな料理もいかが…

料理名	分量(2人分)	時間	火力(上火-下火)
大あさり	大あさり4個	約8分	弱・強
*厚あげ	厚あげ2枚	約7分	強・強
焼きなす	ナス2個	約8〜12分	強・強
焼きおにぎり	おにぎり4個	素焼き約6分 たれ 約2分	強・強 強・強
焼きもち	もち4個	約5分	弱・強

※厚あげはこげやすいので油抜きをします。